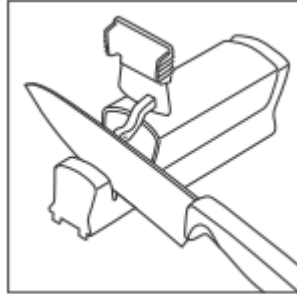


INSTRUCTIONS FOR USE: COLORI® KNIFE SHARPENER

Anwendungshinweise: Messerschärfer | Conseils d'utilisation: Aiguiseur de couteaux

Istruzioni per l'uso: Affilatrice per coltelli | Instrucciones de uso: Afilador de cuchillos



ENG

- Only sharpen dry and clean blades. Do not use for ceramic blades or for blades with a serrated edge.
- Hold the knife blade straight and parallel to the sharpener during operation.
- Pull and push the knife blade 5–10 times through the ceramic stones while applying a light pressure.

GER

- Nur trockene und saubere Klingen schleifen, keine Keramik- oder Wellenschliffklingen.
- Klinge gerade halten und mit leichtem Druck 5–10-mal vom Griffende zur Spitze ziehen.

FRE

- N'aiguiser que des lames sèches et propres, pas de lames céramique ou dentées.
- Tirer la lame 5 à 10 fois du bas du manche à la pointe, en la tenant verticalement et bien droite, et en effectuant une légère pression.

ITA

- Affilare solamente lame asciutte e pulite. Non utilizzare per lame ceramiche o per lame dentate.
- Tenere la lama in posizione verticale e dritta e tirare 5–10 volte dal manico alla punta applicando una leggera pressione.

ESP

- Afile únicamente las hojas cuando estén secas y limpias. No admite hojas cerámicas ni onduladas.
- Pase la hoja de 5 a 10 veces en posición recta y vertical desde el extremo del mango hasta la punta ejerciendo una ligera presión.